

Einfaches Baguette auf veganer Feigen Butter Platte

Für 6-8 Personen

ZUTATEN

Für das Baguette:
250 g Weizenmehl (Type 405)
1 Packung Trockenhefe
1 TL Salz

Für die Butterplatte:
250 g vegane Butter
1-2 Feigen
eine Handvoll Walnüsse
frische Petersilie nach
Belieben
eine Prise Salz
2 EL Agavendicksaft

Holzbrett



ZUBEREITUNG

Für das Baguette Mehl, Trockenhefe und Salz in einer Schüssel mischen. 160 ml lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und etwa 20 Minuten gehen lassen. Alternativ kann man den Teig auch für 20 Minuten bei Gärstufe 1 im Backofen gehen lassen.

Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig halbieren und zwei kleine Baguettes aus den Teigstücken formen.

Die Baguettes bei 220 °C Ober-/Unterhitze bei mittlerer Dampfzugabe backen.

Einfaches Baguette auf veganer Feigen Butter Platte

ZUBEREITUNG

Kurz vor dem Servieren die Butterplatte vorbereiten. Dazu die weiche Butter mit einem Löffel auf ein Holzbrett streichen.

Die Feigen in Scheiben schneiden. Die Petersilie verlesen und nicht zu fein schneiden. Feigen, Walnüsse, Kräuter und Agavendicksaft auf der Butter verteilen.

Die Butterplatte zusammen mit dem Baguette servieren.

Tipp: Das Butterbrot ganz neu in Szene gesetzt - das Butterbrett. Der Foodtrend kommt aus den USA und lässt sich nach Lust und Laune variieren.